



Objektiv die beste Lösung

Die Wahl des Anbieters für den Kauf eines neuen Gärvollautomaten in der Bäckerei Willoh im niedersächsischen Gehrde war das Ergebnis genauer Recherche. Hein/Lillnord machte das Rennen mit einem Toplux für 15 Wagen.

Wenn Hermann Willoh eine Investition plant, dann überlässt er nichts dem Zufall. Zunächst einmal ist er ein eifriger und sehr genauer Leser von Fachreportagen und schätzt das Urteil der Kollegen. Doch er will sich auch ein eigenes Bild machen und so legt er, um wirklich vergleichbare Angebote zu erhalten, vor jeder größeren Investition eine Entscheidungsmatrix mit den Daten und Fakten an, die er von jedem Anbieter verlangt. „Nur so ist es möglich, verschiedene Angebote, wie sie in der Regel von den Herstellern gern gemacht werden, um nicht vergleichbar zu sein, auf eine objektive Basis zu bringen.“

Der Gärvollautomat bietet Platz für bis zu 15 Stikkenwagen. Er wird aber auch für Brot genutzt. Das PID-System mit einer extrem feinen Regelung von Temperatur, Luftgeschwindigkeit und Feuchte sorgt dafür, dass die Produkte trotz des unterschiedlichen Gewichts zwischen 60 und 800 g zum gewünschten Zeitpunkt gärrreif geschoben werden können.

Als es an die Vergrößerung seiner Kälteanlage ging, um die rechtzeitige Belieferung der 16 Verkaufsstellen mit Brötchen und Brot auch weiterhin sicherzustellen, machte er es auf die bewährte Art und



Weise. Im Kältebereich etwa waren das Fragen nach dem Aggregat, den Anschlusswerten, der Materialstärke, den Leistungsdaten bei -20 und $+30$ °C, der Bodenkonstruktion, der Radlast, der Steuerung u. v. m.. Bei der Bodenplatte etwa gab es Unterschiede zwischen 1 und 3 mm. Nach den Erfahrungen mit einer älteren Anlage, die er sich hatte bauen lassen und bei der er der Radlast, der Bodenbeanspruchung und der Sauberhaltung nach eigener Aussage „zu wenig Beachtung geschenkt hatte“, stand für ihn fest, dass nur ein 3 mm starker beheizter Edelstahlboden, ausgebildet als komplett dichte, vollverschweißte Wanne, in Frage kam. „Immerhin muss ein Boden im Gärvollautomaten Temperaturschwankungen von bis zu 50 °C und mehr aushalten, da kann man gar nicht genug Wert auf bestes Material legen.“

Energieverbrauch zählt

Doch damit nicht genug, auch die Verbrauchsdaten an Strom und Wasser für



Neben dem Toplux Gärvollautomaten gibt es einen zweiten Gärunterbrecher älteren Baujahrs, den Willoh nach eigenen Vorgaben von einem Frigoristen bauen ließ. „Aus Erfahrung wird man klug“, kommentiert er diese Lösung heute. Nicht zuletzt auch am Boden wird der Unterschied zum Spezialisten sehr deutlich.

einen normalen Gärverlauf von 100 kg Teig ließ sich Willoh garantieren. „Bei mir muss der Anlagenbauer geradestehen für alles, was vom Vertrag abweicht ... und der Vertrag ist sehr genau.“ Sogar die Demontage als letzte Konsequenz muss im Angebot auftauchen. „Alle Anlagenbauer legen Zahlen vor über alles Mögliche. Doch bei Willoh läuft das anders. Ich will es genau wissen und verlasse

1.500 l Wasser abfordert. Außerdem ist die Gebäudeheizung für Backstube und Haus angeschlossen. „Ich habe schon ernsthaft darüber nachgedacht, ob ich das erwärmte Wasser über eine Fernheizung nicht gewinnbringend an andere Hauseigentümer verkaufen kann.“ Würde die Kälteanlage an eine Wärmerückgewinnung angeschlossen, wäre das Potential noch deutlich größer, hat Willoh in einem Gutachten ermitteln lassen.



Der Boden ist zur einfachen Reinigung glattflächig. Die Bodenheizung sorgt dafür, dass kein Wasser im Gärunterbrecher steht.

Der 3 mm starke Edelstahlboden ist als dichte Wanne mit hochgezogenen Ecken verschweißt.



mich dabei lieber auf objektive Daten und mein eigenes Wissen.“ Und das ist speziell im Bereich Energie beachtlich, denn der 42-jährige Bäckermeister weiß, dass seit 2002 die Energiekosten um 16% gestiegen sind „und das nicht etwa, weil wir im gleichen Umfang Umsatzzuwächse hatten.“ Das Ergebnis seiner Nachfragen: Energieverbrauchsunterschiede von bis zu 150% zwischen dem besten und dem schlechtesten Angebot, einige Anbieter zogen ob solcher Akribie ihr Angebot sogar zurück. Die Kälteanlage hat auch noch echtes Potential zur Wärmerückgewinnung. Derzeit erwärmt allein die Abwärme der Öfen 4.000 l Wasser in einem Boiler, von dem aus die Spülmaschine versorgt wird, die allein täglich 1.200 bis

Das Ergebnis der Recherche

Willohs Wahl fiel letztlich auf einen Toplux Gärvollautomaten von Hein/Lillnord. Seit zwei Jahren liegen nun Erfahrungen mit dem 15 Wagen fassenden Vollautomaten vor und die sind nach Aussage Willohs „überzeugend gut“. Vom ersten Tag an wurde der Gärvollautomat voll genutzt, zunächst mit der Grundeinstellung, danach mit einer im Laufe der Zeit immer wieder fein modifizierten Einstellung. Die Bäckerei Willoh produziert einen großen Teil des Sortiments von einem Tag zum anderen frisch. Brötchen, Spezialbrötchen, aber

Reportage Kälte

magazin

Bäckerei-Kälteanlagen zur Miete



Warum kaufen, wenn mieten doch so einfach und günstig ist.

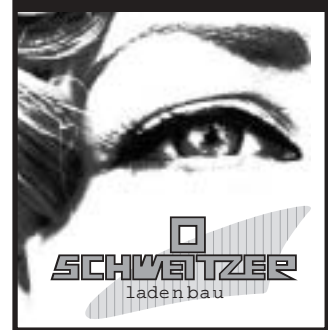
TK-Anlagen, Schockfroster
Gärvollautomaten, Kühlzellen

www.volmari.com

Tel.: (0 29 02) 80 28 0

Fax: (0 29 02) 80 28 21

www.schweitzer.at



Anzeige

auch Croissants und sogar Brot werden über den GVA gefahren, mit Erfolg. Umgestellt wurde mit der neuen Kältefläche auch die Herstellung von Berlinern, die jetzt vollgarig aus dem Vollautomaten kommen. Der Umsatzzuwachs von 10% nach der Umstellung spricht für sich. Nach dem Einbringen der Wagen mit den Teiglingen läuft die Anlage vier Stunden im Minusbereich, ist dabei auf -18°C eingestellt. Danach folgt eine Lagerphase bei 0°C , bevor die Teiglinge in ca. sechs Stunden auf 27°C erwärmt werden. 22 bis 24 l Wasser verbraucht der GVA jeden Tag.

Das sagt
Werner Ansorge:



Foto: BackMedia

„Der Gärvollautomat hat vom ersten Tag an problemlos funktioniert. Die Steuerung ist sehr einfach zu bedienen. Schon die werksseitig eingestellten Werte brachten gute Ergebnisse. Im Laufe der Zeit aber haben wir die noch optimieren können. Sind die Wagen im Ofen, setzen wir den Vollautomaten auch als sehr genau arbeitenden Gärschrank ein.“

Reportage Kälte

magazin

Zwei Jahre ohne Probleme

Eine große Rolle spielt auch die Meinung der Mitarbeiter zu neu geplanten Investitionen. „Ich habe volles Vertrauen in meine Mitarbeiter und überlasse ihnen eine Reihe von Entscheidungen. Ich sage immer, dass ich eine neue Lösung zwar



Die Steuerung ist einfach aufgebaut und gibt keine Rätsel auf.

Die Teiglinge lagern die meiste Zeit im Temperaturbereich von 0 °C. Das bringt nicht nur mehr Geschmack, sondern schont durch den geringeren Energieverbrauch auch den Geldbeutel.

bezahlen muss, sie aber damit jeden Tag arbeiten. Also sind die führenden Mitarbeiter auch bei allen wichtigen Investitionen dabei und entscheiden mit.“ Wie es aussieht, klappt die Zusammenarbeit gut, denn Willoh hat nach Meinung von Werner Ansorge wohl die richtige Wahl getroffen. In den zwei Jahren seit Aufbau gab es mit der Anlage noch kein Problem, die Absprachen sind nach Aus-



sage Willohs „zu 100 % eingehalten worden“. Was will man mehr? Die herausragende Eigenschaft des Gärvollautomaten ist die äußerst feine Regelung von Temperatur und Feuchte. Durch die sogenannte PID-

20



Foto: BackMedia

PRODUKT-HIGHLIGHT

Oma Brot

Das zweitstärkste Produkt der Bäckerei mit dem originellen Namen ist ein 90/10 Weizenmischbrot, 750 g schwer und auf dem Herd gebacken. Es enthält als besondere Zutaten Butter, Öl, Eier und das Gewürz Cucuma. 750 g kosten 2,40 Euro.

Regelung ist es möglich, in einem Raum gleichzeitig 1.000 g Brote und Brötchen mit einer Einwaage von 60 g abzukühlen und wiederum gleichzeitig zur Endgare zu bringen, mit guten Resultaten. Dementsprechend stehen im Gärvollautomaten auch freigeschobene Brote, Brote im Kastenverband und Brötchen im Stikkenwagen. „Fragen Sie mich nicht, wie das geht, aber es funktioniert“, erzählt Willoh zufrieden. Ist der Automat leer gefahren, dient er als Gärschrank, bevor er für den nächsten Tag wieder befüllt wird. Als Kenner seiner Zahlen kann der Bäckermeister genau sagen, was ihn 24 Stunden Kältelagerung für ein einzelnes Brötchen



mehr kostet. Es sind genau 0,75 Cent, die für Strom- und Wasserverbrauch anfallen. „Eine kalkulierbare Größe.“ Auch für die Fernüberwachung spendet er großes Lob. „Als wir einen Ventildefekt hatten, stand der Monteur vor der Tür, bevor uns auch nur irgend etwas aufgefallen war.“ Es ist sogar möglich, eine Sonde in ein Gebäck zu stecken und in Odder (Dänemark), dem Sitz des Hein Partners Lillnord, die Daten auszuwerten und die Anlage dann entsprechend über Fernwartung umzustellen.

Neben den typischen Brötchen und Kleingebäcken werden bei Willoh auch einige Brotsorten aus dem Gärvollautomaten gebacken.



Keine Angst

Derzeit ist die Bäckerei unter ihrem Namen in elf Lebensmittelmärkten vertreten, „ohne große Angst“, wie Willoh betont, denn „wir wollen unseren Partnern die optimale Leistung bieten.“ So backt täglich ein eigener Bäcker im Wechsel in den verschiedenen Verkaufsstellen Brötchen mit den Verkäuferinnen und vermittelt so das notwendige Wissen. Im Laufe der nächsten Jahre will Willoh nach guten Erfahrungen mit zwei Filialen langsam die Heißluftöfen durch Etagenöfen ersetzen. Die Brötchen für die Läden werden schon seit Jahren in Langzeitführung mit nur 2,5 % Hefe hergestellt. Eine spezielle Anlage mit Schockfroster zur Produktion eigener Teiglinge ist im Stadium der Planung.

Die Bäckerei Willoh war nicht immer in Gehrde angesiedelt. Nachdem er zunächst einen Betrieb in Damme gepachtet hatte, wechselte Willoh mit dem Neubau 1995 nach Gehrde. Derzeit laufen unter seinem Namen 16 Verkaufsstellen im Umkreis von bis zu 35 km im Landkreis Osnabrück. Auf Expansion setzt er nicht, in den letzten Jahren kam nur ein Standort dazu.

„Ich will Geld verdienen und nicht der größte Bäcker Deutschlands werden“, so sein einfaches Konzept.

nmj/redaktion@backmedia.info



Foto: BackMedia

Facts:



Bäckerei Willoh
Fasanenstr. 1
49596 Gehrde
Tel: 05439/93086
www.willoh.de

Inhaber: Hermann Willoh
Gegründet: 1989
Verkaufsstellen: 16
Mitarbeiter gesamt: 49
Produktion: 18, Lehrlinge 4, ab. 1.8. 9

Sortiment (Sorten tgl. ca.):
Brot: 18 Brötchen: 10
Feingebäck: 6 Kuchen: 13
Snacks: belegte Brötchen
Torten: 13 gesamt

Preisniveau (eig. Einschätzung): Hoch

Preise (Euro):
Brötchen: 0,26 Mischbrot 1.000 g: 2,45
Spezialbrot 750 g: 2,65 Obstplunder: 1,20
Berliner: 0,75 Tasse Kaffee: 1,20
Belegtes Brötchen: 1,50 (mit Garnitur)
Umsatz: k. A.